

# FORFAIT GROUPE

## 3 services 2020

### ENTRÉES

Potage du moment

Profiterole au saumon fumé, fromage frais à l'aneth et caviar de capelan rouge

Carpaccio de courgettes marinées, accompagné de tomates confites, de pignons dorés, de copeaux de parmesan, de fines feuilles de roquette et de croûtons de pain au levain

Déclinaison de gibiers en terrines et en rillettes accompagnées de croûtons et de confits

Tataki de thon en croûte de poivre de Sichuan, wakame épicé au sésame, mayonnette au soya et caviar de lompe (extra de 2,64\$)

Cromesquis de légumes et fromage sur saladine de roquette, garnis de mayonnette au paprika fumé (extra de 2,64\$)

### PLATS PRINCIPAUX

*(Possibilité de deux choix de plats principaux pour le groupe, sélectionnés 14 jours à l'avance)*

Fazzollettis farcis au fromage ricotta et épinards sauce putanesca au vin blanc\*

Pavé de saumon aux épices douces et à l'orange, servi avec une sauce crémeuse au Gin St. Laurent\*

Filet de porc du Québec frotté au café et servi en aiguillettes, accompagné d'une sauce aux cèpes\*

Poitrine de volaille manchon rôtie, garniture d'olives marinées et tombée de champignons, rehaussés d'une sauce infusée aux citrons grillés (extra de 5,28\$)

Médaille de filet de veau de grain du Québec, oignons cipollinis braisés au jus de viande et sauce aux pleurotes légèrement crémée (extra de 19,83\$)

### DESSERT

### CAFÉ, THÉ OU INFUSION

55,00\$ par personne

Tarif incluant : Menu 3 services (entrée, plat principal et dessert) un cocktail de bienvenue ou un verre de vin au repas, taxes et pourboire